

*Antequera producirá 1.300 toneladas durante esta campaña*

## ¡Al rico mantecado!

**L**a localidad malagueña de Antequera, que fue en el siglo XIX la cuna de la comercialización del mantecado, producirá durante esta campaña 1.300 toneladas de este producto.

Las principales empresas han previsto un crecimiento de la producción de hasta un quince por ciento, debido fundamentalmente a la fuerte demanda, sobre todo de otras regiones españolas. La producción prevista se distribuirá principalmente en Andalucía y Cataluña, aunque otras zonas, como Madrid, el Norte de España e incluso países como Canadá recibirán mantecados elaborados en Antequera.

Los representantes del sector achacaron la importante demanda de este producto eminentemente andaluz en Cataluña a la numerosa población de este origen que reside en esa comunidad.

### *Variedad de productos*

Los productos navideños, de los que existen hasta cuarenta variedades, abarcan desde el tradicional



mantecado de canela hasta otros sabores como el coco, el chocolate, el aceite de oliva o las almendras.

La localidad de Antequera fue pionera en la comercialización del producto cuando comenzó la tradición Mantecados "La Castaña", una posada que fue fundada en 1790 y que preparaba los dulces para ofrecerlos a sus huéspedes y

más tarde se convirtió en empresa productora.

La fábrica, ya desaparecida, enviaba sus productos a lugares como Italia, Francia, Inglaterra, de América y del Norte de África, e incluso en su logotipo destacaba, con autorización de la Realeza, que era proveedora de la Casa Real desde 1881.

## La sobrasada mallorquina, exaltada en un nuevo libro

Desde su aparición en Mallorca, a principios del siglo XVI, hasta hoy, la sobrasada ha constituido el sello de la tradición culinaria mallorquina y un ingrediente indispensable para recuperar los guisos de antaño, según los autores del libro 'La sobrasada mallorquina'.

Al origen, evolución, etimología y múltiples variantes de este producto del cerdo han dedicado un documentado libro el gastrónomo Antoni Pinya y el especialista en Historia de la Medicina, Antoni Contreras, autores de 'La sobrasada de Mallorca. Cuina i Cultura'.

Financiada por el Consejo de Mallorca, la obra de Pinya y Contreras ilustra con fotografías y reproducciones antiguas la celebración de la matanza del cerdo en las fincas mallorquinas donde la sobrasada era la protagonista indiscutible de la manufactura porcina.

Desde el pan untado con sobrasada para la merienda hasta su sabrosa y colorida presencia en la repostería, los sofritos, guisos de carnes, pescados o verduras, la sobrasada ha conservado su primacía en la cocina isleña pese a los altibajos que por motivos religiosos, higiénicos o ecológicos, ha sufrido su prestigio a lo largo de la historia.

Compuesta de carne magra, grasa, pimentón y sal, la sobrasada, del italiano 'sopresa' (prensada), presenta variantes en función de las características de las tripas que la envuelven, la edad de los animales sacrificados y la época aconsejada para su consumo.

Así, la 'langoniza' confeccionada con tripas delgadas se come asada o frita a las dos semanas de maduración, la 'culana' (tripa cular) de mayor espesor, se degusta cruda, el 'bisbe' (estómago del cerdo), se come en verano y le 'talec' constituye la pieza mayor y más cotizada de la serie.

La preocupación de las familias mallorquinas por llenar sus despensas de sobrasadas en épocas de hambruna ha acuñado el dicho popular "hay más días que langonizas".

El primer testimonio que aparece sobre este embutido data de 1403 en una carta dirigida por Martín el Humano al mayordomo de su hijo reinante en Sicilia pidiendo el envío de sobrasadas.

Sin embargo, la forma de embutir que se practica en Mallorca desde hace cuatro siglos no se conserva en ningún otro lugar y los ingredientes que introduce la caracterizan como producto exclusivamente mallorquín.